



رواية من المخيم/ مخيم الحصن

رواية من المخيم/ مخيم الحصن

عبدالقادر الشامي

البدايات .

في الصيف تستنفر جهود اهالي المخيم للعمل في موسم الحصاد ، إذ كان معظم زارعي القمح يحصدون القمح والشعير ، ويقلعون العدس والحمص بالإعتماد على الأيدي العاملة من المخيم ، فيعمل اهالي المخيم صغاراً وكباراً في الحصاد ، خاصة وانه يأتي مع العطلة المدرسية ، وكنا نذهب في الصباح للحصيدة ولا نعود الا بعد الظهيرة نحمل القمح ويؤذينا الهسهس او الفسفس وكذا صراصير الصيف والجنادب.

وكانت امي كغيرها من النساء تستعين على قضاء اشهر الشتوية بتنشيف الباميا في فصل الصيف ، فتشتري كميات من الباميا الصغيرة وتجففها ثم تربطها بالخيط مع بعضها بواسطة الإبرة ثم يتم تعليقها في مكان مكشوف على جدار احد الغرف .

وكذلك كانت نساء المخيم تنشف الملوخية، فتشتري في موسمها كميات كبيرة يشترك الجميع بتقطيف الورق عن العيدان ، ثم تفردّها على السدر او على مفرش كبير حتى تجف ، وتقطيف الملوخية كان له شأن في اللعب وخاصة الصغار فتزعل امي وتصيح عليهم مهددة. ثم تتركها حتى تجف ..

وحيث تجف تفركها ثم تحفظها في مرطبان زجاجي او من البلاستيك وتعمل امي جاهدة ايضا على توفير انواع عديدة من الحبوب المتنوعة من قمح وفول وحمص وعدس مجروس وصحيح وفريكة ، ووضعها في مرطبانات بانتظار الشتاء .

وتتخذ النساء من عمل مكبوس الزيتون ومكدوس الباذنجان والخيار وكذا الفقوس دلالة على المهارة في اعداده ، فهذه تتفاخر وتلك تشيد .

اما البندورة فكانت نساء المخيم تعمل منها على طريقتين الأولى التنشيف ، والثانية عمله صلصة البندورة او رب البندورة .

تبدأ امي بالتجهيز لعمل صلصة او رب البندورة منذ الصباح ، فتذهب الى السوق ومعها حشد من الأخوة والأخوات لشراء اكبر كمية من البندورة بأسعار رخيصة ، وتكون قبل ذلك قد اعدت لها عدة من الحطب والطناجر ، ثم تقوم بهرسها وتصفية الماء ثم وضعها على النار حتى تجمد ثم توضع في سدر كبير ثم في مرطبانات .

اما التجفيف فيتم تقطيع البندورة الى اربعة اجزاء او اكثر ثم توضع في الشمس مع الملح حتى تجف ثم توضع في مرطبان ايضا . بالإضافة الى الأجبان بأنواعها المختلفة وخاصة الجبنة النابلسية ..